

GEGLACEERDE CHORIZOSPIESEN

4 PORTIES

800 g chorizo, rauw 4 lente-uitjes
50 ml honing 1 chilipeper

BEREIDING

- 1 | Snijd de chorizo in ongeveer 4 cm lange stukken. Of gebruik kleine worstjes en laat die heel.
- 2 | Snijd het witte deel van de lente-uitjes in stukken van ongeveer 3 cm.
- 3 | Rijg afwisselend stukken lente-ui en chorizo aan de spiesen.
- 4 | Gril ze boven directe, hoge hitte dicht en laat ze 5-10 minuten garen.
- 5 | Leg de spiesen in de indirecte, koelere zone van de barbecue en glaceer de bovenkant met honing.
- 6 | Snijd het groene deel van de lente-uitjes en de chilipeper in ringetjes en verdeel ze over de spiesen.
- 7 | Laat kort op de barbecue intrekken en serveer met een stukje stokbrood.



SALTIMBOCCA

4 PORTIES

8 dingesneden kalfsschnitzels	zout en peper
8 plakken parmaham	50 g Parmezaanse kaas
8 blaadjes salie	

BEREIDING

- 1 | Sla de schnitzels plat en bestrooi ze met zout en peper.
- 2 | Leg de salie op de schnitzels en dek ze af met de ham.
- 3 | Rijg de schnitzels als het kan plat aan de spiesen. Gril ze op de barbecue aan beide zijden snel dicht boven directe, hoge hitte en leg ze daarna op de indirecte zone van de barbecue.
- 4 | Bestrooi de saltimbocca's met een beetje Parmezaanse kaas en laat ze 3 minuten gratineren.



BBQ-FAKKEL

4 PORTIES

ongeveer 800 g varkensbuik zonder zwoerd
in ongeveer 5 cm dikke plakken

5 el BBQ-rub voor varkensvlees
(zie blz. 132)

BEREIDING

- 1 | Bestrooi de plakken varkensbuik aan beide zijden met de BBQ-rub en laat ze ongeveer 4 uur in de koelkast marineren.
- 2 | Steek de spies door het uiteinde van een plak varkensbuik, wikkel de plak om de spies en steek de spies door het andere eind.
- 3 | Gebruik bij voorkeur brede, platte spiesen, dan gaat het vlees niet draaien.
- 4 | Gril de spiesen boven directe, hoge hitte dicht en gaar ze in ongeveer 5 minuten. Draai en keer ze regelmatig.



STEAK MET KOFFIE-RUB AAN EEN ROZEMARIJNSPIES

4 PORTIES

600 g steak (bijv. rumpsteak of sirloin steak) : 8 grote rozemarijntakjes
4 el koffie-rub (zie blz. 131) : raapzaadolie

BEREIDING

- 1 | Snijd het vlees in stukken van gelijke grootte.
- 2 | Marineer ze met de rub en laat ze ongeveer 30 minuten in de koelkast intrekken.
- 3 | Rits de naalden voor $\frac{2}{3}$ deel van de rozemarijntakjes; aan de topjes moeten de naalden blijven zitten.
- 4 | Snijd met een mes het dikke eind van de takjes spits toelopend af en wrijf de overige naalden in met olie.
- 5 | Steek een metalen spies door de stukken vlees en rijg daarna het vlees door de zo ontstane gaten aan de rozemarijntakjes.
- 6 | Gril de spiesen boven directe, hoge hitte aan alle kanten dicht en gaar het vlees tot het medium is. Dat duurt afhankelijk van de grootte van de stukken maar een paar minuten.

Laat het vlees voor het opdienen kort rusten en serveer het met een stukje stokbrood.

